كحك بحشو الفستق والشيكولاته

المقادير

5	كوب دقيق
1	ملعقة كبيرة خميرة
2/1	ملعقة صغيرة سكر
1	ملعقة كبيرة سمسم
1	ملعقة صغيرة رائحة كحك
2/1	ملعقة صغيرة ملح
2	كوب سمن
4/1 1	كوب ماء دافئ

الحشو

1	كوب فستق مع عسل
1	كوب شيكولاته
1	كوب ملبن
	سكر بودرة للتزيين

الطريقة

- يُسخن الفرن على 160 درجة مئوية.
- يُخلط الدقيق مع الخميرة والسكر والسمسم، رائحة الكحك، الملح ويُقلب.
- يُسخن السمن في وعاء على نار متوسطة حتى يُصبح ساخن جداً (يُقدح).
- يُضاف السمن تدريجياً لخليط الدقيق مع التقليب بسرعة والعجن لمدة 10 دقائق.
- يُضاف الماء الدافئ تدريجياً مع الاستمرار في العجن لمدة 20 دقيقة.
- يُقسم العجين إلى كرات في حجم حبات المشمش وتحشى بالحشوات السابقة.
- تنقش بالمناقيش (كل حشو بنقشه مختلفة)، تُرص في صاج فرن.
- تُترك لتختمر لمدة 30 دقيقة، ثم تُخبز بالفرن لمدة 30 دقيقة.
- يُترك ليبرد ثم يُزين بالسكر البودرة ويُقدم.